

Pizza in teglia

senza glutine



Ingredienti

500 gr mix per pane/pizza senza glutine #

450 gr acqua tiepida

15 gr olio extravergine d'oliva

12 gr sale

12 gr lievito di birra fresco

1 cucchiaino raso di zucchero

Passata di pomodoro

Mozzarella ben scolata

Olio e sale q.b.

Procedimento

Sciogliete il lievito con un cucchiaino di zucchero in tutta l'acqua (450 g). Versate il liquido nella farina poco alla volta, mescolando man mano. Aggiungete l'olio e infine il sale. Coprite e lasciate riposare 1 ora. Ungete molto bene la teglia, stendete l'impasto con mani unte fino ai bordi. Lasciate riposare 15 minuti, poi condite con passata, sale e olio. Mettete in forno statico a 250°C (ripiano basso) per 18–20 minuti. Aggiungete la mozzarella e terminate la cottura per 4–5 minuti al piano intermedio.

Ricette originale di “Il diario della celiaca”